

EMENTA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Química de Amido I e II

SIGLA: CI-14758

CARGA HORÁRIA: 30 h **CRÉDITOS:** 02

DOCENTE: Ivo Mottin Demiate

EMENTA: Introdução à química de carboidratos; mono, oligo e polissacarídeos; amilose, amilopectina; organização do grânulo de amido; morfologia; propriedades físico-químicas e tecnológicas; amidos modificados; análises de carboidratos; digestibilidade do amido/amido resistente; biossíntese e degradação enzimática.

BIBLIOGRAFIA

- BARSBY, T.L.; DONALD, A.M.; FRAZIER, P.J. Starch – Advances in Structure and Function. Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 2001. 223p.
- ELIASSON, A.C. Starch in Food – Structure, function and applications. Boca Raton: CRC Press, 2004. 605p.
- FENNEMA, O.R. (ed.) Food Chemistry, 3rd ed. New York: Marcel Dekker, 1996. 1069p.
- LEHNINGER, A.L. Princípios de Bioquímica. São Paulo: Sarvier, 1993. 725p.
- BEMILLER, J.N.; WHISTLER, R.L. (eds.) Starch: Chemistry and Technology, 3rd ed. New York: Academic Press, 2009. 879p.
- Periódicos da área: Carbohydrate Polymers, Food Hydrocolloids, Starch/Stärke, etc.